

# L'ANGÉLIQUE restaurant

Menu de la Saint Valentin 14 février 2019

## PROMENADE GOURMANDE EN ILE DE FRANCE Ou réflexion sur le passé gastronomique de notre région

**½ btl Champagne Billecart Salmon rosé**

Parfum de bouche Clamartois

**Champignons de Paris « villette »<sup>1</sup>**

*(Tarte fine de duxelles de champignons de paris,  
grillotin de ris de veau et beignet d'escargots)*

**Matelote de Bougival<sup>2</sup>**

*(Etuvé de Sandre et écrevisse cuisiné au vin blanc de Suresnes)*

**2016 AOC Sancerre « Les Mont Damnées » Pascal Cotat**

**Filet de bœuf vert près<sup>3</sup>**

*(Filet de bœuf rôti saignant, fine mousseline de cresson, oignons nouveaux et moelle)*

**2016 AOC Côte Rôtie Château Montlys**

**Poire pochée au noyau de Poissy<sup>4</sup>**

**2016 IGP Val de Loire Pinot Gris demi-sec Domaine Le Colombier**

210€ TTC pour deux personnes (eaux minérales et café inclus)

ou

310€ TTC pour deux personnes avec accords mets et vins

---

<sup>1</sup> La culture des champignons de Paris est étroitement liée à la présence de carrières désaffectées de pierre à bâtir, matériau largement utilisé à Paris. En 1875 la production de champignons de Paris s'élève à 1000 tonnes par an avec un peu moins de 300 carrières

<sup>2</sup> Au début du siècle, et jusqu'aux prémices de la dernière guerre mondiale, Bougival village était fréquenté le dimanche par les canotiers du bord de seine. C'était jour d'effervescence chez les restaurateurs riverains qui devaient préparer le plat préféré des couples venus là égayer leur jour de repos

<sup>3</sup> Cette dénomination est née dans le début du 19<sup>ème</sup> siècle, lorsque le cresson, nouvellement arrivé aux halles de Paris, était devenu l'engouement des Parisiens.

<sup>4</sup> Noyau de Poissy : liqueur très populaire à la fin du 17<sup>ème</sup> siècle résultant de la macération d'amandon d'abricot et d'alcool